جیلو کسٹرڈ

اجزاء۔

جیلی لال حسب ضرورت

جیلی سبز حسب ضرورت

دودھ 1 لٹر

چینی آدھا کپ

کسٹرڈ پاؤڈر 5 کھانے کے چمچ

جیلٹن پاؤڈر 4 کھانے کے چمچ

ترکیب۔

جیلی کو الگ الگ بنا کر کسی گہری پلیٹ میں یا برف کے کیوب بنانے والی ٹر ے میں ڈال کر فریج میں رکھے فریزر میں نہیں رکھنا۔

اب آپ کسٹرڈ بنائیں۔

تھوڑے سے دودھ میں کسٹرڈ پاؤڈر گھول کر رکھ لیں باقی دودھ گرم کریں چینی ڈالیں کسٹرڈ پاؤڈر ڈال کر مناسب گاڑھا کر لیں

اب جیلٹن پاؤڈر کو نارمل پانی میں گھولیں ۔اور کسٹرڈ میں ڈال دیں ۔

پہلے سے جمی ہوئی جیلی کے کیوب کوکسی خوبصورت سانچے یا باؤل میں ڈالیں

اوپر سے کسٹرڈ ڈال کر آ رام سے مکس کر دیں اور فریج میں رکھ دیں ۔

دو گھنٹے بعد نکال سکتے ھیں ۔

سانچے کے کنارے چھری کی مدد سے چھڑا لیں سانچے کے اوپر بڑی پلیٹ رکھ کر آرام سے پلیٹ پر الٹ دیں

جیلو کسٹرڈ تیا ہے۔

0307-8162003